

621

# BULLETIN

DE LA

# SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE

## ET D'APICULTURE

## DE L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS

**XV<sup>e</sup> Volume.**  
**N<sup>o</sup> 10. — Octobre 1893.**

### EXTRAITS DU RÈGLEMENT

ART. 1. — .... La Société admet dans son sein les personnes étrangères à sa circonscription.

ART. 9. Tous les Sociétaires reçoivent le Bulletin mensuel.

ART. 11. — Les Membres titulaires et les Dames patronnesses paient une cotisation annuelle de 10 fr.

ART. 12. — Toute personne désirant faire partie de la Société en qualité de Membre titulaire ou de Dame patronnesse devra en faire la demande au Président d'une Section, cette demande contenant déclaration d'élection de domicile à Senlis.

ART. 15. — Tout Membre qui voudra cesser de faire partie de la Société devra donner sa démission *par écrit* au Président de sa Section, assez à temps pour qu'elle parvienne au Bureau général avant le 31 Décembre. — Passé ce délai, la cotisation serait due pour la nouvelle année. (*Le refus du Bulletin ne constitue pas une démission*).

*Les Sociétaires qui ne recevraient pas régulièrement le Bulletin, ou qui changeraient d'adresse, sont priés d'en informer le Secrétaire-Général.*

Les Réunions générales de la Société ont lieu le premier dimanche de chaque mois, à 2 heures 1/2, et celles du Conseil d'administration le même jour, à 4 heures 1/2, dans une des Salles de l'ancienne Ecole communale des Garçons.

**SENLIS**

IMPRIMERIE PAYEN — TH. NOUVIAN, SUCCESSEUR  
9-11, place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

**1893**

MEMBRES PERPÉTUELS

M<sup>me</sup> de Vatry. — M<sup>me</sup> Corbin. — M. Thirion. — M. Vernois. — M. de Maintenant. — M. Minguet. — M. Cagny. — M. Deshais. — M. Cossin. — M. Desachy (Charles). — M. le baron de Condé. — M. Bruslé. — M. Jannin. — M. Lemaire (de Nanteuil). — M. Froment (de Saint-Firmin). — M. de Maricourt. — M. Picard (de Crépy). — M. Brochon. — M. Perpette. — M. Bruïet. — M. Am. de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. — M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillière. — M. Bourbonneux. — M. Sebert. — M. Vinet. — M. le baron de Saint-Marc. — M. le comte Amelot. — M. Drivière. — M. Guérard. — M. le prince Radziwill. — M. le baron Franck Seillière. — M. Morel. — M. Vantroys. — M. le baron Gustave de Rothschild.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

M. le Préfet de l'Oise. — Monseigneur l'Evêque de Beauvais. — M. le Sous-Préfet de Senlis. — M. le Maire de Senlis.

BUREAU HONORAIRE

M. le comte de Maricourt, *vice-président*. — M. Cossin, *secrétaire*. — M. Jassemmin, *secrétaire-général*. — M. Dubarle, *jardinier-professeur*. — M. Macret, *secrétaire-général*.

BUREAU GÉNÉRAL

Président.....	MM. Thirion.
Vice-Présidents .....	Brochon, Morel et Vantroys.
Secrétaire-Général .....	Delamotte.
Secrétaire-Général-Adjoint.	Lebrasseur.
Secrétaire.....	N.
Secrétaire pour l'Apiculture.	Hardret.
Trésorier .....	Choquet (Jules).
Trésorier-Adjoint.....	Noché.
Bibliothécaire-Archiviste ..	Deslandes père.
Conservateur du Matériel ..	Tirlet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM. Sylvain Berger, Bordier, Simon Compiègne, Delmont, Deslandes fils, Fossiez, Pecquet, Salot, Tassin, Testard, Vaudier, Leclerc (Léon).

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

**BETZ.** — *Président* : M. Roblin. *Vice-Présid.* : M. Desjardins. *Secrétaire* : M. Lefèvre. *Vice-Secrétaire* : M. Defrocourt. *Délégué* : M. Arrachart.  
**CREIL.** — *Président* : M. Pauquet. *Vice-Prés.* : MM. Coquatrix et Pichon. *Secrétaire* : M. A. Thuillot. *Vice-Secrétaire* : M. E. Thuillot. *Trésorier* : M. Richard-Mallet. *Délégués* : MM. Coutard père et Notaire.  
**CREPY-EN-VALOIS.** — *Président* : M. Chopinet. *Vice-Président* : M. Clair. *Secrétaire* : M. Francolin. *Vice Secr.* : M. Cluet. *Trésorier* : M. Legros. *Délégué* : M. Choron.  
**LA CHAPELLE-EN-SERVAL.** — *Présid.* : M. Savignac. *Vice-Présid.* : M. Naze. *Secrétaire* : M. Peltier. *Vice-Secr.* : M. Sadet. *Trésorier* : M. Barbier. *Délégué* : M. Delaunay.  
**NANTEUIL-LE-HAUDOUIN.** — *Président* : M. Valadon. *V.-Prés.* : MM. Hardy et Jolibois. *Secrétaire* : M. Grélez. *Vice-Secrétaire* : M. Lebrun. *Trésorier* : M. Lefebvre. *Délégués* : MM. Garnotel et Bellot.  
**PONT-SAINT-MAXENCE.** — *Président* : M. *Vice-Présid.* : M. *Secrétaire* : M. *V.-Sec.* : M. *Trésorier* : M. *Délégué* : M. Lefebvre.

CONCOURS TRIMESTRIEL

DU DIMANCHE 3 NOVEMBRE 1893

LÉGUMES, FLEURS ET FRUITS

Des médailles de vermeil et d'argent seront mises à la disposition du Jury.

Les Sociétaires désirant y prendre part sont priés d'en informer M. le Secrétaire-Général.

Nous espérons que les apports seront nombreux et que ce concours ne le cèdera en rien aux précédents.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 1<sup>er</sup> OCTOBRE 1893.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la dernière réunion est adopté.

Est présenté, M. Lucy (Emile), cultivateur à Trumilly.

La correspondance comprend :

Lettre d'excuses de M. S. Berger.

Lettre de M. Lechartier, président, invitant la Société à prendre part au Congrès pomologique de l'Ouest.

Lettre de part du décès de M. Deschamps, président de la Société d'horticulture d'Elbeuf.

Brochure sur l'utilisation des ramilles pour la nourriture des bestiaux, par M. Cormouls-Houlès.

Instructions pratiques sur la ramille alimentaire, par L. Grandeau.

XV<sup>e</sup> VOLUME. — N<sup>o</sup> 40. — OCTOBRE 1893.



Société d'Histoire et d'Archéologie de Senlis

Notice : 9821

CB : 5027

SHAS



Programme des Expositions de Tournai, 12 au 25 novembre 1893; — Montreuil, 18 au 21 novembre 1893; — Côte-d'Or, 7 au 10 juin 1894.

Les catalogues de MM. Chantrier frères, à Mortefontaine, — Victor Charon et Fils, à Paris, — Bruant, à Poitiers, — Gemen et Bourg (roses), à Luxembourg, — Souppert et Notting (roses), à Luxembourg.

M. le Secrétaire-Général-Adjoint donne lecture du procès-verbal de la réunion du Conseil d'administration, qui est approuvé, et duquel il résulte :

1° La distribution des récompenses décernées pendant le cours de l'année, aura lieu à la séance du 7 janvier 1894, à laquelle seront invitées les autorités.

2° Des leçons d'apiculture seront jointes aux leçons d'horticulture pendant le mois de mars.

3° Un cours d'horticulture sera publié prochainement dans le bulletin. Nous le recommandons aux instituteurs, qui pourront y trouver les éléments nécessaires pour les concours horticoles.

M. le Secrétaire-Général donne connaissance du rapport de la Commission des visites de jardins, sur la visite faite chez M. Thomas, jardinier chez M<sup>me</sup> de Lavaulx, à Chamant.

Sur la demande de la Commission, une médaille d'argent de 1<sup>re</sup> classe est accordée à M. Thomas.

M. le Président donne lecture d'articles intéressants provenant de Bulletins des Sociétés correspondantes, et la séance est levée après le tirage de la tombola, composée d'un grand nombre de lots de fruits.

---

*Apports en séance.*

M. URCET (Edouard), jardinier chez M. Brochon : Un lot de jolies Poires Beurré Clergeot. — *Mention simple.*

M. SALLOT dépose sur le bureau trois fruits à cidre qu'il

recommande : Poire Chat brûlé, — Pommes Bouquet de Normandie et Fleurit tard.

MM. LEBRASSEUR et DESLANDES : Des Poires dont ils désirent connaître les noms.

M. LOZET, du jardin : Poires Général Tottleben, Calebasse Tougard, Pommes Transparentes de Croncels.

Tous ces fruits sont abandonnés pour la loterie.

---

## VISITES DE JARDINS

---

La Commission des visites de jardins s'est rendue le dimanche 20 août chez M. Thomas, jardinier chez M<sup>me</sup> de Lavaulx, à Chamant. Vous connaissez trop bien notre collègue pour que je vous fasse son éloge, et, comme vous le pensez, nous avons trouvé un jardin parfaitement soigné, où les pelouses et le tour de la maison sont égayés par de charmants massifs. A noter les begonias, qui sont d'une bonne culture.

Dans le jardin potager, rien ne manque; les espaliers sont bien garnis, et les membres de la Commission sont restés longtemps à admirer des pêches de toute beauté.

Votre Commission demande pour M. THOMAS une *médaille d'argent de 1<sup>re</sup> classe*.

---

## CONCOURS HORTICOLE SCOLAIRE

---

Les Concours entre les élèves des écoles primaires ont eu lieu à chaque chef-lieu de canton, le Jeudi 14 Août dernier.

85 enfants s'étaient fait inscrire, mais, par suite du décès de M. Legras, 46 enfants de Senlis n'ont pas pris part aux épreuves.

Ce chiffre, un peu en diminution sur celui des années pré-

cédentes, est cependant assez élevé pour démontrer combien certains maîtres attachent d'importance à l'instruction horticole, et concourent ainsi au but que poursuit la Société.

Parmi ces enfants :

42 ont mérité la note T. B.  
32 — B.  
23 — A. B.

Conformément au règlement, la Société a offert, dans chaque canton, un premier et un second prix. Les autres élèves méritants recevront un diplôme de mention très honorable ou mention honorable, suivant le nombre de points obtenus.

#### LISTE DES LAURÉATS

##### *Canton de Senlis.*

1<sup>er</sup> prix. — HARDRET, Charles, de Senlis.  
2<sup>e</sup> — FRIEDERICK, Léon, de Senlis.

Mentions très honorables :

LEFÈVRE, Jules, de Senlis.  
MARTIN, Marcel, de Senlis.  
LEFÈVRE, Georges, de Senlis.  
LABBÉ, Henri, de Pontarmé.  
MOUTON, Henri, de Pontarmé.  
PAPIN, Edmond, de Senlis.

Mentions honorables :

LUZURIER, Charles, de Senlis.  
DEBRAY, Henri, de Senlis.  
PETIT, Victor, de Senlis.  
PERVILLÉ, Augustin, de Pontarmé.  
BUNEL, Georges, de Senlis.  
GILBERT, Georges, de Senlis.  
DUPONT, Pierre, de Senlis.

##### *Canton de Betz.*

1<sup>er</sup> prix. — GUIGNES, Georges, de Betz.  
2<sup>e</sup> — HEC, Marius, de Brégy.  
Id. TISSERAND, Louis, de Brégy.

3<sup>e</sup> prix. — DE BACKER, Charles, de Brégy.

— RIGOLET, Léon, de Thury.

(Les trois derniers prix sont offerts par les membres de la Société).

Mentions très honorables :

HOUDARD, Charles, de Betz.  
MOCQUET, Léon, de Betz.

Mentions honorables :

LEFÈVRE, Léonce, de Brégy.  
CARANDAS, Gabriel, de Lévignen.  
DOUCHET, Julien, d'Acy.  
MOQUET, René, de Betz.  
ARTOUX, Georges, d'Authueil.  
ARTOUX, Jules, d'Authueil.  
TOURNEUR, Francis, de Thury.

##### *Canton de Creil.*

1<sup>er</sup> prix *ex æquo* : VIGNON, Henri, d'Apremont.

— COPIN, Henri, de Nogent-les-Vierges.

2<sup>e</sup> prix. — BARBIER, Louis, de Creil.

Mentions très honorables :

MAYEUX, Ernest, d'Apremont.  
FRANÇOIS, Henri, de Nogent.  
AUTOGUE, Alexis, de Creil.  
DORIOT, de Creil.  
CARPENTIER, de Nogent.

Mentions honorables :

DENAMUR, Gaston, de Nogent.  
PETIT, Georges, de Nogent.

##### *Canton de Crépy-en-Valois.*

Rappel de 1<sup>er</sup> prix, médaille de bronze : PIEDLOUP, Ernest, de Crépy.

1<sup>er</sup> prix. — CAVÉ, Albert, de Crépy.

2<sup>e</sup> — VARIN, Gaston, de Crépy.

Mentions très honorables :

VANIER, Maurice, de Crépy.  
RICHET, Charles, de Crépy.  
DESCHAMPS, Ernest, de Crépy.  
THIERRY, Henry, de Crépy.

Mentions honorables :

FOUACHE, Henri, de Crépy.  
MIGNON, Gaston, de Crépy.  
LAURETTE, Emile, de Crépy.  
RICHARD, Ernest, de Crépy.

*Canton de Nanteuil-le-Haudouin.*

1<sup>er</sup> prix. — THIEFINE, Louis, de Boissy-Fresnoy.

2<sup>e</sup> — VITRY, Emile, de Nanteuil.

Mentions très honorables :

JODARD, Gaston, de Nanteuil.  
NOEL, Raymond, de Nanteuil.

Mentions honorables :

MARCO, René, de Nanteuil.  
GATTELET, Robert, de Peroy-les-Gombries.  
POLLET, Albert, de Nanteuil.  
FRANCK, Marcel, de Nanteuil.  
LEFÈVRE, Henri, de Nanteuil.  
POTEAU, William, de Nanteuil.  
MARQUET, Sévère, de Nanteuil.

*Canton de Pont-Sainte-Maxence.*

Prix. — PELLETIER, Maurice, de Pont.

Mention très honorable :

BELLOT, Eugène, de Pont.

Mentions honorables :

MARTIN, Eugène, de Pont.  
DUQUENNE, Raymond, de Pont.

---

## DÉGUSTATIONS

---

JARDIN DE LA SOCIÉTÉ, 23 SEPTEMBRE. — *Pêche Belle de Toulouse.* — Fruit très gros, jaune verdâtre, fouettée et lavée de carmin sombre à l'insolation.

Point pistillaire légèrement saillant.

Chair blanc-verdâtre, très rouge autour du noyau, fondante, très juteuse, bien sucrée et relevée, très bonne pour la saison.

Noyau plutôt petit, non adhérent, entouré de carmin vif.

---

## EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

---

*Le Bouturage de la Tomate en Provence.* — Voici comme on procède en Provence pour obtenir les meilleurs résultats du bouturage de la Tomate.

Quand l'on désire obtenir des fruits de Tomate de grande primeur, on laboure dans les premiers jours de septembre avec du fumier réduit en terreau, un endroit mi-ombragé. Cela fait, on unit ensuite la surface du terrain destiné à recevoir les coupes. On coupe alors sur des plantes de Tomate les sommités des bourgeons axillaires. On a soin de laisser la sommité du bourgeon destiné à continuer la tige de la jeune plante, on raccourcit par le bas ces bourgeons à 0,10 ou 0,15 de longueur et on les plante dans le terrain préparé au moyen du plantoir ou cheville, à 0,10 l'un de l'autre. Quand la plantation est achevée, on donne au terrain un léger arrosage avec un arrosoir à pomme. Il est essentiel d'observer qu'avant d'être plantés, les bourgeons doivent être débarrassés soigneusement avec la lame d'un instrument tranchant de toutes les feuilles de leur base, qu'ils ne doivent conserver que celles de leur sommité. Après leur

plantation, les soins à donner à ces boutures consistent à enlever avec soin toutes les herbes et à entretenir le sol dans un état modéré d'humidité, afin de ne pas s'exposer à voir pourrir les boutures, car la Tomate craint par-dessus tout l'humidité.

Les boutures sont parfaitement enracinées un mois après la plantation. On songe alors à les mettre en place pour obtenir des fruits en décembre et en janvier. Les boutures doivent être repiquées sur couche chaude, et, à défaut, sur couche tiède, les plantations étant destinées à produire des primeurs.

Voici maintenant quels sont les avantages que l'on retire en Provence de la culture de la Tomate par bouture : les plantes sont moins volumineuses et beaucoup moins développées que les Tomates qui proviennent de semis, ce qui est avantageux pour les cultures sous verres, parce qu'ainsi il est facile de ranger les bras des plantes dans les châssis sans avoir besoin de les mutiler en rognant les feuilles et, par suite de cette végétation modérée, les plantes mûrissent mieux leurs fruits et ceux-ci mieux aérés deviennent plus gros et de meilleure qualité. En outre, les fruits provenant des plantes produites par la bouture sont plus précoces que ceux des plantes venues de semis.

Les boutures, pour première saison de pleine terre, doivent être faites en janvier sous châssis. Celles, pour les cultures de deuxième saison, doivent être faites dans le courant d'octobre sous châssis ou sous terre et être recouvertes d'une cloche.

Le bouturage de la Tomate en Provence est une culture vraiment lucrative pour les maraîchers, qui la pratiquent depuis longtemps.

LAG.

(*Le Jardin*).

\*  
\* \*

*Un Remède contre la Cloque.* — Toujours le sulfate de

cuivre, d'après M. de la Bastie, président de la Société pomologique de France : un fort traitement à la bouillie bordelaise, pratiqué à l'automne sur des Pêchers, les aurait préservés de la gomme au printemps suivant. Bien que douteux, à notre avis, c'est à essayer.

A la recette précédente nous préférons la suivante, que nous trouvons dans un vieux livre d'arboriculture datant de 1819 : elle consiste à bassiner les arbres avec une lessive composée de un quart de cendres de bois et trois quarts de savon noir, que l'on délaye dans dix litres d'eau de rivière ou de pluie.

Cette recette a assez d'analogie avec l'opération que, plusieurs fois, nous avons recommandée, et qui consiste à saupoudrer les Pêchers avec de la cendre de bois, après un léger bassinage ; puis, le lendemain, donner un fort bassinage pour nettoyer les feuilles, et recommencer au besoin cette opération plusieurs fois.

(*L'Horticulture pour tous*).

\*  
\* \*

*Horticulture d'appartement.* — Voici quelques règles pour diriger la culture d'appartement :

1° On ne doit arroser que lorsque les plantes ont besoin d'eau, ce qu'on reconnaît aisément en touchant la terre. Tant qu'elle est humide, il faut se garder de la mouiller encore. Il ne faut guère que trois arrosements par semaine pendant l'automne et l'hiver, et qu'un par jour au printemps et en été. Lorsqu'on arrose, il faut le faire abondamment et laisser bien égoutter l'eau de telle sorte que les pots ne reposent pas ensuite sur la place mouillée. On doit employer de l'eau de pluie ou de rivière, et si l'on n'a que de l'eau de puits ou de source, il faut la laisser à l'air pendant un jour ou deux avant de s'en servir ;

2° On doit donner beaucoup d'air chaque fois qu'on le peut lorsque le temps est doux, soit en ouvrant les fenêtres,

soit en mettant les plantes dehors. S'il fait chaud, et que les plantes se trouvent là au soleil, on doit ombrer, car le soleil donnant sur les pots nuirait beaucoup aux racines et par conséquent aux plantes ;

3° Il faut maintenir uniforme, autant que possible, la température des chambres où se trouvent les plantes, les mettre elles-mêmes près des fenêtres, excepté pendant les grands froids, car alors il vaut beaucoup mieux les en éloigner pendant la nuit.

Il est indispensable d'examiner de temps en temps si les racines remplissent les pots. Lorsqu'il en est ainsi et que les plantes en valent la peine, on leur donne de plus grands pots et de bonne terre ; si on ne les repote pas, il faut faire attention aux arrosements, car dès cet instant elles ont besoin de plus d'eau qu'auparavant. En été, il est bon de les mouiller souvent sur le feuillage, mais seulement lorsqu'elles ont besoin en même temps d'être arrosées.

(*Journal des Campagnes*).

\*  
\* \*

*Blanc du Rosier.* — Le blanc du Rosier peut être combattu très efficacement au moyen du mélange qu'on appelle aujourd'hui bourguignonne et qui est connu depuis très longtemps. il se compose de vingt litres d'eau contenant deux cents grammes de sulfate de cuivre et la même quantité de carbonate de soude. L'emploi de ce mélange est recommandable contre les cryptogames des fruits, et contre le blanc du pêcher, aussi bien que contre le blanc des Rosiers. Seulement, il doit être appliqué sérieusement et de façon suivie.

(*Bulletin de la Société d'Horticulture du Havre*).

\*  
\* \*

*Conserves de Fruits.* — Rien n'est plus agréable que de bons fruits frais, mais on est bien heureux aussi d'en avoir l'hiver : il faut donc pour cela faire des conserves ; deux fruits

se recommandent à votre attention : la pêche et l'abricot. Il faut que les fruits ne soient pas trop mûrs, on les coupe en deux ou en quatre selon la grosseur du fruit, on retire le noyau et on pèle ; les morceaux sont déposés dans des boîtes en fer blanc, soit rondes ou carrées ; on recouvre le tout de sucre en poudre, tant que la boîte peut en contenir, on ferme hermétiquement et on soude, on fait cuire au bain-marie pendant 15 à 20 minutes, on laisse refroidir et le travail est fait. On a des fruits qui conservent leur goût naturel et supérieurs aux confitures où le sucre domine.

(*Journal de la Société régionale d'horticulture du Nord de la France*).

\*  
\* \*

*Pincement ou Taille des Chrysanthèmes.* — Laisser développer les plantes librement jusqu'au 15 juin ; puis, à cette époque, rabattre les tiges sur les 6 ou 8 premières feuilles de la base. L'ablation énergique de la partie supérieure des tiges fait développer tous les yeux de la base en même temps ; et on se trouve en possession de jolies touffes, qui ne s'élèvent jamais aussi haut que lorsqu'on procède à des pincements successifs.

(*Lyon horticole*).

---

## APICULTURE

### Le Miel.

(Notice dédiée aux malades et aux bien portants,  
par J.-B. VOIRNOT).

#### DES EFFETS DE L'USAGE DU MIEL

*C'est en France que l'on consomme aujourd'hui le moins de miel.* — Je dis aujourd'hui, car autrefois, la provision de miel avait sa bonne place dans l'office et la pharmacie des

familles, qui s'en trouvaient bien ; et les anciens affirmaient que c'est un moyen de conserver la santé et de prolonger la vie. De fait, les apiculteurs, toute proportion gardée, atteignent un âge avancé.

Les médecins américains, anglais, allemands, suisses et autres recommandent plus fréquemment l'usage du miel que les médecins français ; on se demande pourquoi cette différence.

Un simple raisonnement fera sauter aux yeux la multiplicité des principes efficaces qui entrent dans la composition du miel. Analysez ce qui fait la base de notre nourriture ; voyez de quoi se composent les remèdes des pharmaciens, et vous verrez que les végétaux y sont pour la plus grande part. Il est constaté que la nourriture végétale est souverainement hygiénique, et que la médication par les simples est très efficace. Or, *le miel est le suc des fleurs, la quintessence des plantes*, et il participe éminemment à leurs qualités ; *c'est un extrait concentré, renfermant sous un petit volume toutes leurs propriétés*. Dans une tisane, une potion, une boisson quelconque, il n'entre qu'une ou quelques plantes ; or, que de fleurs les abeilles doivent visiter ! Que de voyages il leur faut faire pour rapporter une livre de leur précieux nectar ! Est-il étonnant, dès lors, que l'usage du miel soit si salubre, et qu'il renferme un principe de longévité ?

Pour faire venir l'eau à la bouche aux Hébreux, Dieu leur promit une terre où couleraient *le lait et le miel*. MM. les Docteurs, aujourd'hui, recommandent le lait pour tout et pour tous. Espérons qu'ils auront la justice de recommander aussi le produit de nos abeilles ; car, si le lait est produit par celles qui font la tisane aux mille fleurs, *la vraie tisane aux mille fleurs* est bien, sans hyperbole, le miel de nos abeilles. Si le lait est un extrait végétal, le miel est un extrait floral. (A suivre).

(Bulletin horticole et apicole de Saône-et-Loire).

## Leçons d'Horticulture.

NOVEMBRE 1893.

ARBORICULTURE :

*Culture des arbres à fruits à cidre.*

<i>Senlis :</i>	Dimanche 5, salle des réunions.
<i>Barbery :</i>	Jeudi 9, à 10 heures du matin, à la mairie.
<i>Rully :</i>	Jeudi 9, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Crépy :</i>	Dimanche 12, à 2 heures de l'après-midi, à l'École des Garçons.
<i>Betz :</i>	Jeudi 16, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>La Chapelle :</i>	Dimanche 19, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Naze, propriétaire.
<i>Gouvieux :</i>	Jeudi 23, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Pont-Ste-Maxence :</i>	Dimanche 26, à 10 heures du matin, à la mairie.
<i>Creil :</i>	Dimanche 26, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Nanteuil :</i>	Jeudi 30, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.

Le Professeur se tiendra à la disposition des personnes présentes pour leur donner les renseignements qu'elles croiraient devoir lui demander.

# AVIS

## Tarif des Annonces.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1885, M. l'Imprimeur est concessionnaire de la publicité à faire par la voie du Bulletin, dans lequel il est autorisé à insérer des feuilles d'annonces de toute nature.

Les tirages supplémentaires du Bulletin (préalablement autorisés par la Société), ainsi que les encartages, seront également confiés aux soins de l'imprimeur.

Toute demande de publicité lui sera donc adressée.

Les *Sociétaires seuls* continueront à jouir du tarif réduit.

*Pour une Case :*

4 fois . . . . .	2 fr. 50	6 fois de suite. . .	40 »»
3 fois de suite. . .	6 »»	12 fois de suite. . .	48 fr.

Ils auront également un rabais de 25 0/0 sur les encartages et tirages supplémentaires, à la condition toutefois que leur publicité ne se rapporte qu'à l'horticulture, arts et industries s'y rattachant, vente et location de jardins.

La Société continuera à insérer gratuitement sur la couverture, les demandes d'emploi faites par les ouvriers jardiniers.

## Exposition permanente.

La Société vient de décider que MM. les Fabricants et Marchands d'objets d'art décoratif et accessoires de jardin, pourraient être autorisés à exposer gratuitement au jardin de la Société des spécimens de leur industrie (avec indication de leur adresse).

En faisant leur demande au Président, ils indiqueront la nature, le nombre et la dimension des objets à exposer.

Les dits objets ne pourront séjourner moins d'une année.

La Société ne prend à leur égard aucune responsabilité.

## Affichage.

La Société vient d'affecter une partie des murs de son jardin à l'affichage de MM. les Horticulteurs et Fabricants d'objets d'art et d'industrie horticole.

Un cadre spécial recevra les affiches de vente et location de champs, fermes, jardins, parcs et immeubles de MM. les Notaires et Avoués et des particuliers.

Il y aura de ce fait à payer à la Société une redevance calculée sur la grandeur de l'affiche et le temps qu'elle devra y séjourner.

## Jus de Tabac.

Messieurs les Sociétaires peuvent se procurer du jus de tabac au siège de la Société.

S'adresser à M. LOZET, jardinier-professeur.

Messieurs les Sociétaires qui désirent compléter la collection des Bulletins de la Société, peuvent s'adresser à M. DESLANDES, bibliothécaire. — Coût de chaque année, 2 fr.